

Аннотация
рабочей программы дисциплины
Б1.В.ДВ.01.02 История предприятий питания ресторанного сегмента

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Технология продукции и организация в предприятиях питания»

Год начала подготовки: 2018

Квалификация: Бакалавр

Трудоемкость: 4 з.е.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору

Содержание дисциплины (тематический план):

1. Введение. История русской ресторации
2. Развитие советского общественного питания
3. Особенности развития ресторанного дела в Европе
4. Особенности формирования французской концепции ресторанного обслуживания.
5. Период становления ресторанного бизнеса в Америке
6. История ресторации других стран
7. Схема формирования сетевых структур ресторанов
8. Современное положение ресторанного бизнеса

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОК-2 - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;

ПК-15 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

Разработчик: кафедра социально-культурного сервиса и туризма